

Lammlachse mit Olivenkruste

Zutaten für 4 Personen:

750 gr. festkochende Kartoffeln
etwas + 2 EL weiche Butter
200 gr. Schlagsahne
100 ml. Milch
Salz, Pfeffer
2 Scheiben Weißbrot
1 Bund/Töpfchen Thymian
1 Knoblauchzehe
2 EL. grüne Oliven (ohne Stein)
4 Lammlachse (à ca. 150 gr.; ausgel. Lammrücken)
1 EL. ÖL
? Beilage: Bohnen-Speck-Päckchen / Bohnen, Bacon od. Frühstücksspeck

Zubereitung:

Rahmkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
4 kleine ofenfeste Förmchen oder 1 große Form fetten. Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Sahne, Milch, Salz und Pfeffer verrühren, darübergießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen.

Lammlachse:

Brot zerbröseln, Thymian waschen, abzupfen. Knoblauch schälen.
Knoblauch und Oliven hacken. Alles mit Salz, Pfeffer und 2 EL Butter verkneten.
Fleisch trocken tupfen. Im heißen Öl rundum abraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete ofenfeste Form legen. Olivenmasse darauf andrücken.
Ca. 15 Minuten vor Backzeitende zum Gratin stellen, mitbacken.

Beilage:

Bohnen-Speck-Päckchen - 5-6 gekochte Bohnen mit 1 Scheibe
Bacon/Frühstücksspeck umwickeln und in der Pfanne kurz braten.
Alles anrichten - sofort servieren.

Bon appé tit!